

Passi AG

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aarburger Neujahrsblatt**

Band (Jahr): - **(1971)**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-787474>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

er) Mechaniker 88 41 33 30 (iger)	Maschinenschlosser Sonnhalde 41 47 58
41 33 47	Papiersack u. Plastic AG 41 17 81
rest) Velos u. Repara- 794 41 10 24	Passi AG 41 21 71
ss) Chem.-Angest. 41 37 38	Pekeler Ruth Eigerweg 41 49 50
berger) Prokurist 41 41 10	Peyer Fritz Hilfsarbeiter (Galli 1297 41 24 94
	Pfämi Ernst Bannwart

Die Eintragung im Telefonbuch Nr. 6 A auf Seite 444 ist klein und unscheinbar; es heisst da: «PASSI AG 41 21 71». Wer vermutet hinter diesen zwei Worten eine Handelsfirma mit weltweiten Beziehungen? Findige Leser ziehen natürlich blitzartig Rückschlüsse von PASSI zu Passaia und Rivella und siehe da, im Zusammenhang mit diesen beiden Begriffen ist PASSI auch unter der Aarburger Bevölkerung nicht so ganz unbekannt.

Die PASSI AG ist der jüngste Spross der Rivella-Familie und machte es sich vor 6 Jahren zur Aufgabe, den Passionsfrucht-Saft auf dem schweizerischen Markt einzuführen. Auf diese Idee kam Herr Dr. Barth, Delegierter des Verwaltungsrates der Rivella AG, nachdem er bei einer Reise durch Australien einem Fruchtsaft begegnet war, den er bisher nicht kannte. Dieser Saft schmeckte ausgezeichnet, und als Spezialist für Spezialitäten ging er der Sache auf den Grund und machte die Bekanntschaft mit dem australischen Passionsfrucht-König Harold Cottee. Als erfolgreicher Geschäftsmann in der Konserven- und Limonadenindustrie entwickelte und produzierte Cottee aus dem Saft der Passionsfrucht ein Getränk mit dem Namen Passioona. Nachdem Herr Dr. Barth und der Passionsfrucht-König bald einmal bemerkt hatten, dass sie verwandte Seelen waren, beschlossen sie, in Sachen Passionsfrucht gemeinsame Sache zu machen. Bald darauf entwickelten die Rivella-Leute im Labor für den Schweizer Konsumenten dieses neuartige Getränk aus der Passionsfrucht — und so entstand nach dem australischen Vorbild «Passioona» das schweizerische Ebenbild «Passaia». Der Neuling im Getränkemarkt fand Anklang und gab seinem Schöpfer den notwendigen Auftrieb, um die Idee weiter zu entwickeln. Es blieb nicht beim Saftimportieren und dem Herstellen des Passaia-Fruchtsaftgetränk, denn es drängte sich geradezu auf, die Passionsfrucht als Rohstoff an andere Produzenten von Getränken, Eiscremen usw. weiter zu verkaufen. Für die Herstellung in eigenen Betrieben und den weltweiten Verkauf des Passionsfruchtsaftes wurde die PASSI AG gegründet.



Blüte und Passionsfrucht. Die ausgereifte Frucht gleicht einer grossen Pflaume, die äussere Schale ist hart und ungeniessbar

Die Bekanntmachung des neuen Rohproduktes bei den Lebens- und Genussmittelfabrikanten auf dem Weltmarkt war für die PASSI-Leute das Problem Nummer eins. Selbstverständlich konnte man sich nicht auf Vermittlungen nach alter Makler-Manier verlassen, sondern musste mit handfesten und produktionsreifen Vorschlägen an die zukünftigen «Weiterverarbeiter» herantreten. Manch einer wird sich fragen, warum kennt man die Passionsfrucht erst seit so kurzer Zeit in unsern Breitengraden? Die Antwort ist einfach: Die Passionsfrucht wächst am besten in den höheren Regionen der Äquatorgegend. «Prinzessin der Früchte» wird dieses «Früchtchen» genannt und ist im Geschmack zwar herrlich, in der Behandlung und Verarbeitung jedoch äusserst schwierig. Die Früchte vertragen keinen Transport über grössere Distanzen, so dass der Saft gleich in den Anbaugebieten gewonnen werden muss. Auch diese ausgepresste Flüssigkeit hatte ihre Tücken und im Labor mussten Verfahren entwickelt werden, damit der Saft in der gewünschten Art bis zum Konsumenten gelangt.

Da nun nach den Australiern, dank der PASSI-Leute, auch die Europäer an der Passionsfrucht mehr und mehr Gefallen fanden, stellte sich heraus, dass die bisherigen Anpflanzungen in Neuguinea und Australien bei weitem nicht mehr ausreichten. Man suchte und fand ein neues Gebiet im Kisii-Hochland von Kenya. Mit grossem Aufwand baute man eine Fabrik und die schwarzhäutigen Bauern machten sich daran, kleine Plantagen einzurichten. Die Zahl der Farmer wuchs sprunghaft an, denn jedermann hatte Interesse an der neuen Sache und wollte mit dabei sein. Soviel wurde angebaut, dass es den Leuten in der Fabrik angst und bang wurde. Wohin mit dem Segen, denn so rasch war der Markt in Europa auch wieder nicht erschlossen. Während man sich den Kopf zerbrach, wurde das Problem gelöst, ohne dass man anfänglich etwas davon merkte. Ein bössartiger Pilz hatte sich breit gemacht und befiel die Blätter und Stengel, übersäte sie mit braunen Punkten und würgte die Pflanzen ab. Hatte man vorher die Sorge, wohin mit dem Saft, so war jetzt die Sorge, woher den Saft nehmen, denn in der

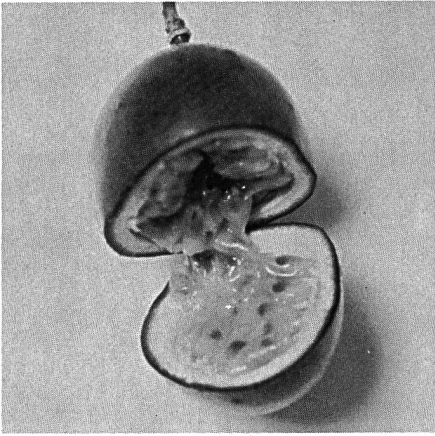


Bild links
Das Innere der Passionsfrucht ist voll von saftigem Fruchtfleisch

Bild rechts
Die reifen Früchte werden in Körben gesammelt und zum Sammelplatz gebracht, von wo sie per Lastwagen direkt in die Saftfabrik transportiert werden

Bild unten
Der erste Arbeitsprozess in der Saftfabrik ist das Waschen der Passionsfrüchte

Bild unten rechts
Nach der Verarbeitung wird der kostbare Passionsfruchtsaft in Kühlwagen zum Hafen transportiert und gelangt per Schiff nach Europa

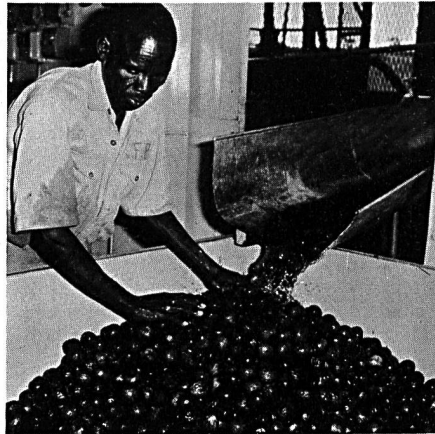


Zwischenzeit war die PASSI AG in der Schweiz in Fahrt gekommen, man hatte Kunden gefunden, erste Produkte waren lanciert worden und man schrie nach Saft.

Es galt nicht nur die zusammengebrochene Produktion wieder auf die Beine zu stellen, sondern auch den bitter enttäuschten Farmern mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Mit Hilfe der Regierung von Kenya wurde ein Programm aufgestellt, und die Farmer lernten die neuesten Methoden im Anbau von Passionsfrüchten. Im weiteren wurden die Plantagen stark dezentralisiert und dies stellte neue Probleme für den Fruchtransport zur einzigen, oft über 100 km entfernten Saftgewinnungsanlage. Mit Lastwagen, die täglich eine bestimmte Route abfahren, werden bei den Farmern die Früchte abgeholt.

Der Zusammenbruch der Pflanzungen infolge Befalls durch einen Schädling hatte allen Beteiligten einen heilsamen Schrecken eingejagt. Aber der europäische Markt, mehr noch der amerikanische, ist ein hartes, erbarmungsloses Pflaster. Wer heute als Unternehmer ein neues Produkt lanciert, muss grosse Beträge investieren, die Produktentwicklung, die Suche nach der besten Verpackung, die Werbung, das alles kostet viel Geld. Etwas vom deprimierendsten, was passieren kann, ist, wenn ein Produkt auf dem Markt eingeführt wird, Erfolg hat, und dann plötzlich nicht mehr, oder nicht in genügender Menge geliefert werden kann, weil der Rohstoff fehlt. So ist es klar, dass jeder Produzent sicher sein will, dass er gegebenenfalls mit einer zuverlässigen Belieferung rechnen kann. Wer diese Zusicherung nicht geben kann, darf nicht auf Erfolg hoffen. Die PASSI AG machte sich in dieser Beziehung keinerlei Illusionen und kam zu dem Schluss, dass es nur eine wirksame Lösung gibt: In einem zweiten Land eine weitere Passionsfrucht-Saftfabrik zu bauen. Dabei gab es auch andere Faktoren zu berücksichtigen, wie die politische Situation, die wirtschaftlichen Entwicklungsaussichten, den Stand der Technik, die Kostenfaktoren und vieles andere mehr.

So kam es, dass heute ein zweites, hypermodernes Passionsfrucht-Saftwerk in Angola steht, in einem Gebiet, das klimatisch und hinsichtlich Boden-

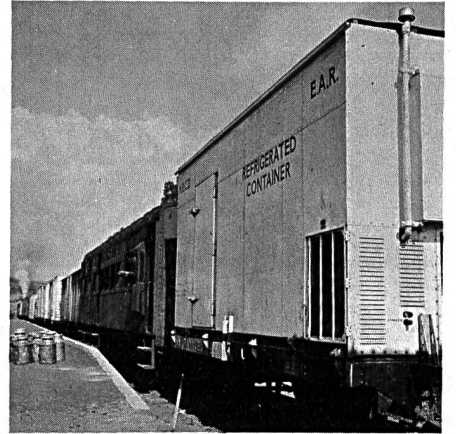


beschaffenheit alle Voraussetzungen für gutes Gedeihen der Passionsfrucht-Pflanzen bietet.

Während in Kenya rund 1500 Kleinfarmer die Passionsfrucht anpflanzen, sind es in Angola einige wenige Grossfarmen, drei davon Eigentum von deutschen Auswanderern, oder unter Leitung deutscher Fachleute, welche für den Früchtenachschub sorgen. Bewusst haben wir diese Systeme verschieden gewählt, in der Meinung, dass, wenn eines fehlerhaft, dann doch das andere durchhält.

Dass die in Kenya gemachten Erfahrungen in Angola ausgewertet werden, dass umgekehrt die neuen Verfahren, die in Angola zur Anwendung kommen, wenn sie sich bewährt haben, auf Kenya übertragen werden, versteht sich am Rande, denn wenn in verschiedener Beziehung bewusst das Andere gewählt wurde, so gilt es doch in bezug auf die Qualität durch Zusammenfassung der Erfahrungen in beiden Ländern ein Maximum herauszuholen.

Wie schon erwähnt, Passionsfrucht-Saft ist ein «besonderer Saft», herrlich in seinem Duft und seinem Aroma, aber empfindlich und nicht leicht zu bearbeiten. Vielleicht liegt der Grund, dass verschiedene Versuche, Passionsfrucht-Saft in Europa einzuführen, gescheitert sind darin, dass es nie gelang, die Qualitätsansprüche des europäischen Konsumenten zu befriedigen, abgesehen vom Umstand der zuverlässigen Belieferung der Produzenten.



Die PASSI AG glaubt, diese Probleme gelöst zu haben. Der Saft, ob tiefgekühlt, ob pasteurisiert, ist von bester Qualität, die Lieferungen sind sicher, und jetzt stellt sich die Frage: Gelingt es, auf dem europäischen und amerikanischen Markt diesem Saft wirklich zum Durchbruch zu verhelfen? Oder erweist sich letzten Endes alles, was getan wurde, als vergeblich? Wir glauben nicht. Die Anfangserfolge sind ermutigend, das Interesse von seiten der Produzenten nimmt zu, mehr und mehr Produkte mit Passionsfrucht-Saft kommen auf den Markt und finden Anklang. Die kleine, dynamische Arbeitsgruppe pflegt Geschäftsverbindungen über Telex, Telefon und Korrespondenz mit unzähligen Firmen in Europa und in Übersee.

Wie optimistisch die PASSI AG aber ist, geht schon daraus hervor, dass sie bereits an eine weitere Expansion denkt. Neben der roten Passionsfrucht, die in Kenya und Angola gepflanzt wird, gibt es auch eine gelbe, die sich für die industrielle Verarbeitung ebenfalls eignet. (Im ganzen gibt es über 400 verschiedene Passionsfrucht-Arten.) Diese gelbe wächst z. B. in Südamerika und ist dort recht populär. Schon hat die PASSI AG ihr Augenmerk auch auf jenen Kontinent gerichtet, und trägt sich mit dem Gedanken, dort ebenfalls eine moderne Passionsfrucht-Saftfabrik zu erstellen, um auch diesen Saft eines Tages auf den Markt zu bringen.

